

Apaltagua Costero Extra Brut



Apaltagua

Variety: 60% Chardonnay / 40% Sauvignon Blanc

Appellation: San Antonio Valley

Winemaker: Pablo Barros

Winemaker Consultant: Hernán Amenábar

Bottled: At the Estate

Varietà: 60% Chardonnay / 40% Sauvignon Blanc

Coltivazione: Valle di San Antonio

Enologo: Pablo Barros

Consulente Enologo: Hernán Amenábar

Imbottigliamento: Alla Tenuta

Vineyards

The Chardonnay and Sauvignon Blanc come from a vineyard situated in the Coastal Mountain Range, located at 33° 41' 20" S by 71° 28' 14" W, at an altitude of 200 meters above sea level. The vineyard is 8 years old, and planted in vertical trellises. The wines obtained from this coastal area achieve excellent results due to the cool climate and evolved soils, which have a clay-sand character, with granite stones and calcareous deposits. Harvested by hand, the grapes are transported in refrigerated trucks in 10-12 kg bins in order to prevent the bunches from being squeezed. This also lowers the chance of oxidation and preserves the organoleptic quality of the grapes.

Climate

Our vineyard is situated on the edge of the Coastal Mountain Range, in the area of Cartagena, and is only 12 kilometers from the Pacific Ocean. There is a very large thermal oscillation between day and night. The minimum temperature is approximately 6°C (42°F) and the maximum borders 23°C (73°F). There is a Mediterranean climate here, with rain concentrated principally in the winter and an annual average of 350 mm. The summer, on the other hand, is dry. Due to the proximity to the ocean, fog sometimes appears in the morning, accompanied by cool breezes.

Vinification

Both varieties are harvested by hand during the month of March. The Chardonnay is always harvested a bit more mature than the Sauvignon Blanc, which gives the wine the optimal balance between the freshness of the Sauvignon Blanc and the full-body of the Chardonnay. The grapes are then whole-cluster pressed, without a pre-fermentation maceration. Next, the juice is separated from its lees before the alcoholic fermentation takes place. The fermentation process is then carried out in tanks of stainless steel for 20-30 days with selected yeasts, at temperatures between 12° and 13°C (54° and 56°F). Ageing on its fine lees is done in the tank for two to three months, in order to reinforce structure and aromas. Finally, the "liqueur de tirage" is added to the base wine, and the second fermentation takes place in the bottle. The wine undergoes ageing for 9 months at a constant temperature of 10-12°C (50-53°F).

Notes from the Winemaker

Apaltagua Costero is pale gold in color, with fine bubbles. On the nose it is clean with marked notes of white fruits, such as green and yellow apples. Clear notes of crusty bread and hazelnuts mix with a delicate hint of buttery aromas. In the mouth it is creamy with subtle flavors of green fruit and dry fruits and a long and lingering finish.

Le Vigne

Il Chardonnay e il Sauvignon Blanc provengono dalla vigna situata sulla Catena Montuosa Costiera, situata a 33°41'20" S e 71°28'14" W, ad un'altitudine di 200 metri sopra il livello del mare. La vigna è vecchia di 8 anni, ed è piantata in trecce verticali. I vini ottenuti da questa zona costiera ottengono caratteristiche eccellenti, a causa del clima fresco e al suolo ricco di sedimenti argillo-sabbiosi, di rocce granitiche e depositi calcarei. Raccolta a mano, l'uva viene trasportata in camion refrigerati in contenitori da 10-12 kg, evitando lo schiacciamento dell'acino. Inoltre, così facendo si riduce il rischio di ossidazione, preservando quindi le caratteristiche organolettiche dell'uva.

Clima

Il nostro vigneto è situato sul bordo della Catena Montuosa Costiera, nell'area di Cartagena, a 12 km dall'Oceano Pacifico. L'escursione termica tra giorno e notte è molto pronunciata: la temperatura minima è di 6°C (42°F), mentre la massima è di 23°C (73°F). Qui troviamo un clima Mediterraneo, con le piogge concentrate principalmente in inverno con una precipitazione media di 350mm. L'estate, d'altra parte, è asciutta. A causa della vicinanza dell'Oceano, è facile trovare nebbia al mattino, accompagnata da fresche brezze marine.

Vinificazione

Entrambe le varietà di vino sono raccolte a mano durante il mese di marzo. Lo Chardonnay è sempre colto quando ha raggiunto una maturazione maggiore rispetto al Sauvignon Blanc: questo dona al vino il bilanciamento ottimale tra la freschezza del Sauvignon Blanc e la corposità dello Chardonnay. L'uva viene pressata interamente, senza macerazione. In seguito, la polpa viene separata dalla buccia prima che avvenga la fermentazione alcolica, che avviene in vasche di acciaio inox per 20-30 giorni con lieviti selezionati, a temperature di 12°-13°C (54°-56°F). L'invecchiamento avviene in vasca in un periodo compreso tra i due e i tre mesi, per rinforzare l'aroma e la struttura. Infine, il "liqueur de tirage" è aggiunto alla miscela, e la seconda fermentazione si realizza in bottiglia. Il vino imbottigliato invecchia per ulteriori nove mesi a temperature costanti di 10°-12°C (50°-53°F).

Note dell'Enologo

Il nostro Apaltagua Costero è di un color oro pallido, con fini bollicine. L'aroma è pulito, con note marcate di frutti bianchi come mele verdi e gialle. Chiare note di pane, nocciole, con delicati accenni di dolci a base di burro. Al palato è cremoso con un delicato gusto di frutti verdi, seguito da un finale lungo e persistente.

